








DE HERMELIJN

To share/ starters

- Polenta staafjes  14
- Calamares met tartaar 17
- Bouillabaise kroketjes 18
- Mix groentenkroketjes  14
- Duroc gedroogde ham 15
- Manchego kaas 10
- Spaanse olijven (gekruid, met pit)  6
- Pan con tomate  9
- Desembrood met olijfolie & verse tomaatjes*
- Brood met boter 3.5

Voorgerechten

Geserveerd met brood

- Kaaskroketten Oud Brugge 16
- Garnaalkroketten 20
- Veggie kroketten  16
- Rundscarpaccio met rucola & Parmesan 19
- Scampis in de look 18
- Bacalao y fideuà 20
- Kabeljauw met Spaanse pasta*

Hoofdgerechten

Max. 3 gerechten per tafel

Argentijnse steak met verse frietjes en salade

Natuur 29 / Archiduc of pepersaus 32

Spaans stoofpotje Duroc – Iberico 27

Tomaat – chorizo – zwarte olijven – verse frietjes & salade

Ribbetjes met verse frietjes en salade 28

Salade gedroogde Duroc ham met kaas, desembrood en boter 25

Omegabaarsfilet Meunière met verse frietjes en salade 34

De meest duurzame vis ter wereld, gekweekt in Kruishoutem!

Bacalao y fideuà 30

Kabeljauw met Spaanse pasta

Gamba's al ajillo & aioli met verse frietjes en salade 32


Garnaalkroketten met verse frietjes en salade 26

Duo garnaal- en kaaskroket met verse frietjes en salade 24

Veggie kroketten met verse frietjes en salade  22

Kaaskroketten met verse frietjes en salade 22

Salade met bio seitanballetjes & vegan feta, olijfolie en desembrood  26

Seitan kapsalon  25

Bio seitan uit Zwalm – verse frietjes – rauwe groentjes – veganaise & ketchup

Kids

met appelmoes & frietjes


Kipnuggets 10

Kaaskroket 11

Bitterballen 13

Veggie kroketten 13

Spaans stoofpotje 13

Kinderijsje () 6

Desserts

Citroensorbet met fruit 12

Crème Brulée 8

Coupe Brésilienne () 12

Dame Blanche 11

Pas de bleu met vijgencompote 15

Chocomousse 8